

※写真はイメージです。予定献立は内容を一部変更する場合があります。

※特定原材料及び特定原材料に準ずるものを使用したり、加工食品の原材料として使用している場合は「●」を表示しています。

※揚げ油を使用してあり、同じ油で別の食材を調理しているため、アレルギー物質が揚げ油に溶出もしくは混入している可能性がある場合に「△」と表示しています。

毎日、牛乳(200ml)が付きます。

給食のときはおはしを忘れずに!

スプーンがあると食べやすい日はスプーンマークを表示します。

○予約の前に支払いが必要です。
※コンビニエンスストア又は給食予約システムからクレジットカードでお支払いください。

○予約は1か月単位です。
※パソコン・携帯電話での予約の締め切りは前月20日です。
※マークシートでの予約の締め切りは前月10日です。

○「ずっと予約」「クレジット自動支払い」を利用すると、予約忘れの心配がなくなるため便利です。

春野菜を味わおう!

これから春野菜がおいしい季節を迎えます。給食でも旬の味を感じてくださいね



中学生アイデア料理

8日(水)

始業式

9日(木)

豚肉のしょうが焼き

10日(金) 和風ハンバーグ



- 豚肉のしょうが焼き
じゃがバターうま煮
小松菜のみそ汁
ふりかけ

- 和風ハンバーグ
高野豆腐のふくめ煮
ツナビーマン
揚げきんぴら

Table with columns for ingredients and energy/nutrient values.

Table with columns for ingredients and energy/nutrient values.

中学生アイデア料理

13日(月) 鶏肉とポテトの香草焼き

14日(火) 堺のめぐみコロッケ

15日(水) 肉じゃが

16日(木) じゃがいものグラタン

17日(金) ドライカレー



- 鶏肉とポテトの香草焼き
ミートビーンズ
にんじんのポタージュ

- 堺のめぐみコロッケ
チャブチエ
★野菜たっぷりとり団子入り豆腐チゲスープ

- 肉じゃが
鮭ののりマヨ焼き
きゅうりのおかか煮
キャベツのペロンチーノ

- じゃがいものグラタン
ウィンナーのケチャップ煮
春野菜スープ

- ★ドライカレー
チーズフライ
和風サラダ
オレンジポンチ

Table with columns for ingredients and energy/nutrient values.

Table with columns for ingredients and energy/nutrient values.

Table with columns for ingredients and energy/nutrient values.

Table with columns for ingredients and energy/nutrient values.

Table with columns for ingredients and energy/nutrient values.

中学生アイデア料理

20日(月) ハヤシライス

21日(火) ホイコーロー

22日(水) 赤魚のみぞれかけ

23日(木) ポテトとハニーマスタードチキン

24日(金) 八宝菜



- ハヤシライス
ツナとポテトのマヨネーズ焼き
キャベツのソテー

- ホイコーロー
小籠包
中華スープ

- 赤魚のみぞれかけ
タンタン春雨
切干大根のソース炒め
じゃがいものブイヨン煮

- ★ポテトとハニーマスタードチキン
きのこペンネ
レタススープ

- 八宝菜
揚げギョーザ
もやし中華炒め
さつまいものレモン焼き

Table with columns for ingredients and energy/nutrient values.

Table with columns for ingredients and energy/nutrient values.

Table with columns for ingredients and energy/nutrient values.

Table with columns for ingredients and energy/nutrient values.

Table with columns for ingredients and energy/nutrient values.

中学生アイデア料理

27日(月) 鶏肉の一味焼き

28日(火) 筑前煮

29日(水) 昭和の日

30日(木) タッカルビ



- 鶏肉の一味焼き
長崎天ぷら
キャベツのみそ汁

- 筑前煮
カレーの野菜あんかけ
かきたま汁

- タッカルビ
きびなごフライ
わかめスープ

Table with columns for ingredients and energy/nutrient values.

Table with columns for ingredients and energy/nutrient values.

Table with columns for ingredients and energy/nutrient values.

パンの回数が増えました!
4月からパン献立が月2回に増えました。お楽しみに♪

中学校給食料理コンテストから選ばれた給食献立

●14日(火)
野菜たっぷりとり団子入り豆腐チゲスープ
【三国丘中の生徒のアイデア料理】

●17日(金)
ドライカレー
【庭代台中の生徒のアイデア料理】

●23日(木)
ポテトとハニーマスタードチキン
【泉ヶ丘東中の生徒のアイデア料理】

韓国料理です。野菜をたっぷり入れて甘みとあっさり感をだしました。

インド料理です。1つの料理で全部の食品群が入るように考えました。

スペイン料理です。ポテトを入れて食べやすくなりました。

14日 堺のめぐみコロッケ登場!
「堺のめぐみ」の小松菜の入った「堺のめぐみコロッケ」が初登場です。

～堺のめぐみについて～

堺市内で栽培、収穫された農産物で、生産農家が農薬取締法に従って使用した農薬などを生産履歴等に記入し、その農薬使用状況が適正であると確認された安全・安心な農産物を「堺のめぐみ」ブランドと認定しています。現在、小松菜・たまねぎ・米等42品目があります。